



2009 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Le Rioja Reserva de la nouvelle génération

Description:

L'architecture d'Iñaki Aspiazu n'est pas le seul élément exceptionnel de la Bodega Baigorri. Ses vins généreux et fruités le sont également.

Note de dégustation:

Pourpre dense, centre rubis presque noir. Magnifique fusion entre le fruité gourmand et l'élégance pleine de caractère dans le bouquet opulent aux parfums de baies des bois, de prunes compotées, de poires au vin rouge, de pain d'épices et de chocolat noir. Ampleur et richesse de fruit dans l'attaque veloutée qui révèle un extraordinaire équilibre entre les tannins soyeux et les nuances compotées aux saveurs de sureau, de muffins aux myrtilles et de miel de forêt ; des notes toastées barriquées vont en s'intensifiant avec des arômes rappelant l'arabica et les amandes grillées. Il a déjà beaucoup à donner, mais ses réserves sont énormes.

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Rioja
Producteur:	Baigorri
Notation(s):	Score 19/20, Stephen Tanzer 91/100, Antonio Galloni 91/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0341709

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Baigorri Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19/20, Stephen Tanzer 91/100, Antonio Galloni 91/100
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.